

# Kinder-Cater: Speiseplan "Erste Sommerferien-Hälfte" (Musterplan)



Das ist der "Rote Faden":  
Unsere Empfehlung für einen ausgewogenen Speiseplan.

**Ferien 1 • KW 28: 11. - 15. Juli**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG		
Pasta Napoli mit Salat und Goudastreusel <sup>1 2</sup>	Hähnchen-Nuggets <sup>(1)</sup> mit Röstisticks oder Reis und Remoulade	(Gabel-) Spaghetti Bolognese <sup>(1)</sup> und Salat	Kibbeling <sup>(1)</sup> mit Schwenkkartoffeln oder Püree und Spinat	Vollkorn-Pizza <sup>1 2</sup> Margherita mit Salat	<b>Menü A</b> (Fleischgericht)	
Obst/Rohkost/ <b>Gebäck</b>	Obst/Rohkost/ <b>Pudding</b>	Obst/Rohkost/ <b>Quark</b>	Obst/Rohkost/ <b>Joghurt</b>	Obst/Rohkost/ <b>Eis</b>		<b>Menü B</b> (Vegetarisch)
Salami <sup>1 3</sup>   Ei-Patty	"Dino"   Gouda <sup>1 2</sup>	Frikadelle   Milchschnitzel	Schinken <sup>1 3</sup>   Sojaschnitzel	Rinderbraten   Gouda <sup>1 2</sup>		
					<b>Lunch</b>	

**Ferien 2 • KW 29: 18. - 22. Juli**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG		
Currywurst <sup>1 3 (1)</sup> mit Wedges und Salat	Lasagne <sup>1 2</sup> mit Salat	Gnocchis mit Tomatencreme oder Broccoli-Soße und Salat	Frikadelle <sup>(1)</sup> mit Kartoffeln und Erbsen-Möhren oder Rotkohl	Pasta oder Vollkornnudeln mit veg. Bolognese und Salat	<b>Menü A</b> (Fleischgericht)	
Obst/Rohkost/ <b>Milchreis</b>	Obst/Rohkost/ <b>Joghurt</b>	Obst/Rohkost/ <b>Gebäck</b>	Obst/Rohkost/ <b>Pudding</b>	Obst/Rohkost/ <b>Eis</b>		<b>Menü B</b> (Vegetarisch)
Schinken <sup>1 3</sup>   Gouda <sup>1 2</sup>	Schnitzel   Sojaschnitzel	Hähn.schnitzel   Gouda <sup>1 2</sup>	Rinderbraten   Ei-Patty	Salami <sup>1 3</sup>   Milchschnitzel		
					<b>Lunch</b>	

**Ferien 3 • KW 30: 25. - 29. Juli**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG		
Gulasch <sup>(1)</sup> mit Nudeln und Apfelmus	Gyros-Reis-Pfanne <sup>(1)</sup> mit Tzatziki	Vollkorn-Pizza <sup>1 2</sup> Margherita mit Salat	Hühnerfrikassee <sup>(1)</sup> (mit Erbsen und Champignons) und Reis	Reibekuchen mit Apfelmus	<b>Menü A</b> (Fleischgericht)	
Obst/Rohkost/ <b>Joghurt</b>	Obst/Rohkost/ <b>Gebäck</b>	Obst/Rohkost/ <b>Pudding</b>	Obst/Rohkost/ <b>Quark</b>	Obst/Rohkost/ <b>Eis</b>		<b>Menü B</b> (Vegetarisch)
Salami <sup>1 3</sup>   Ei-Patty	Hähn.schnitzel   Gouda <sup>1 2</sup>	Braten   Sojaschnitzel	Frikadelle   Gouda <sup>1 2</sup>	Salami <sup>1 3</sup>   Milchschnitzel		
					<b>Lunch</b>	

**Möchten Sie lieber grillen?** Wir stellen Ihnen ein Grill-Paket zusammen: 1 Geflügelwürstchen, 1 Puten- oder Schweinesteak, Nudel- oder Kartoffelsalat Rohkost/Obst/grüner Salat oder Dessert **Grillgut**

## Was bedeuten die Piktogramme?



(1) "Vegetarier Tuning": Sie können für die Vegetarier nur die Fleischkomponente austauschen.

## Das muss deklariert sein:

- 1 enthält Nitrit-Salz
- 2 mit Farbstoff z.B. Beta-Carotin
- 3 enthält Antioxidationsmittel

## Fragen zu Allergenen?

Detailliertere und aktuelle Infos zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie über unser Online-Bestell-System oder fragen Sie uns im Büro. Telefon 02271-46703-0

## Das sollten Sie zudem wissen:

- Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker!
- Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett)
- Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Milch, Natur-Quark u. -Joghurt, Pudding)
- Zum Süßen verarbeiten wir neben Zucker auch Stevia (max. 30%)
- Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboiled-Reis